

استفاده از مایکروویو بوش آشپزی را سریع و لذت بخش می سازد. لطفاً به منظور بهره گیری هر چه بیشتر و مطمئن تر از کلیه فواید فنی این دستگاه، دفترچه راهنمای موجود را به دقت مطالعه کنید.

در بخش نخستین این دفترچه با برخی نکات مهم درباره ایمنی دستگاه آشنا خواهید شد. سپس هر یک از اجزای مایکروویو به شما معرفی می شود. این بخش درباره تمامی عملکردهای وسیله و نحوه استفاده از آنها را توضیح می دهد. جداول موجود در این دفترچه نیز طوری تنظیم و طراحی شده اند که گام به گام به راهنمایی شما در استفاده از دستگاه کمک می کند. آنها شامل دستورالعمل های غذایی ساده، ظروف مناسب و همچنین تنظیمات صحیح می باشند که همگی پیش از ارسال، در کارخانه مورد آزمایش قرار گرفته اند.

دفترچه راهنمای موجود همچنین شامل نکاتی درباره چگونگی نگهداری از مایکروویو و نحوه تمیز کردن آن می باشد تا حتی پس از استفاده به مدت زمان طولانی، وسیله ای همچنان سالم و مناسب داشته باشید.

در صورت مشاهده هرگونه خرابی و یا اشکال به صفحات آخر دفترچه مراجعه کنید که شامل اطلاعات برای برطرف نمودن اشکالات کوچک توسط خود شما می باشد.

برای پاسخ به هرگونه سؤال به فهرست مطالب مراجعه کنید. بدین ترتیب سریعتر به پاسخ مورد نیاز خود در بین مطالب بخش ها خواهید رسید.

امید است نهایت لذت را از آشپزی با مایکروویو جدید خود ببرید.

دفترچه راهنما ۳۹ - ۱

دفترچه راهنمای فارسی



HMT84G651

فهرست مطالب:

۴	حفاظت از محیط زیست
۴	نحوه انهدام ضایعات
۴	پیش از راه اندازی مایکروویو
۵	نصب و راه اندازی
۵	نکات مهم
۵	نکات ایمنی
۷	نکات ایمنی برای عملکرد مایکروویو
۹	صفحه کلید
۱۰	کلید فشاری تنظیم
۱۰	انواع گرم کردن
۱۰	لوازم جانبی
۱۲	پیش از استفاده برای اولین بار
۱۲	تنظیم ساعت
۱۳	گرم کردن داخل اجاق
۱۳	مایکروویو
۱۴	روش تنظیم
بخ زدایی، گرم کردن و پخت مواد غذایی	
۱۶	با مایکروویو
۱۶	ظروف مناسب
۱۷	نکاتی درباره جداول
۱۷	بخ زدایی
۱۸	بخ زدایی، گرم کردن و پخت مواد غذایی منجمد
۲۰	گرم کردن غذا
۲۱	پخت غذا
۲۲	توصیه هایی درباره عملکرد مایکروویو

فهرست مطالب:

۲۳ سرخ کردن (گریل)
۲۳ روش تنظیم
۲۴ جدول سرخ کن
۲۵ پخت ترکیبی سرخ کن و مایکروویو
۲۵ روش تنظیم
۲۶ پخت ترکیبی مایکروویو و سرخ کن (گریل)
۲۸ برنامه ریزی خودکار
۲۸ برنامه های یخ زدایی
۲۹ برنامه های پخت
۳۱ برنامه های پخت ترکیبی
۳۲ روش تنظیم
۳۳ حافظه
۳۴ ذخیره تنظیمات اعمال شده
۳۵ شروع به کار عملکرد حافظه
۳۶ تغییر زمان به صدا در آمدن سیگنال صوتی
۳۷ نگهداری و تمیز کردن مایکروویو
۳۷ بیرون اجاق
۳۷ داخل اجاق
۳۷ لوازم جانبی
۳۸ صفحه چرخشی
۳۸ رفع عیب
۳۹ خدمات پس از فروش
۳۹ اطلاعات فنی

حفاظت از محیط زیست:

نحوه انهدام اقلام دور ریختنی

وسیله جدیدی که خریده اید توسط یک بسته بندی مناسب از کارخانه تا منزل شما حمل شده است. بنابراین کلیه مواد مصرف شده به این منظور دوستدار محیط زیست بوده و قابل بازیافت در طبیعت می باشند. لطفاً با دور ریختن و بازیافت مناسب این اقلام در حفاظت محیط زیست کوشا باشید.

وسایل قدیمی همیشه جزو لوازم بی ارزش محسوب نمی شوند. بازیافت صحیح آنها در محیط زیست می تواند باعث حفظ مواد خام بارزش شود. پیش از دور ریختن وسیله قدیمی لطفاً مطمئن شوید که غیر قابل استفاده هستند و یا برچسب با عنوان «توجه: این وسیله معیوب است» را بر روی آن قرار دهید.

پیش از راه اندازی وسیله جدید شما:

لطفاً پیش از استفاده از مایکروویو برای نخستین بار این دفترچه راهنما را به دقت مطالعه کنید چرا که حاوی اطلاعات مهمی درباره نحوه استفاده و نگهداری از وسیله جدید شما می باشد.

- دفترچه راهنما را در یک مکان امن نگهداری کنید و لطفاً در صورت انتقال مایکروویو به شخص دیگر، دفترچه را نیز به او بدهید.
- در صورتی که در اثر حمل و نقل، آسیبی به دستگاه رسیده است آن را روشن نکنید.

نصب و راه اندازی:

- لطفاً مطابق دستورالعملهای نصب عمل نمایید.
- دستگاه مایکروویو را در جای ثابت و بر روی سطحی صاف به عرض ۶۰ سانتیمتر قرار دهید (به نحوی که ۸۵ سانتیمتر ارتفاع داشته باشد)
- این دستگاه دارای دوشاخه اتصال به پریز بوده و تنها می بایست به برق شهری وصل شود. فیوز محافظ می بایست ۱۶ آمپر باشد. (چنانچه هرگونه نوسانی در برق پیش آید قطع کننده مدار به طور اتوماتیک عمل کرده و مدار را قطع می نماید). برق مصرفی دستگاه می بایست با ولتاژ برق شهر مطابقت داشته باشد.
- نصب پریز و تعویض سیم برق باید توسط افراد واجد شرایط صورت گیرد. در صورت عدم استفاده از دوشاخه لازم است در فاصله حداقل ۳ میلی متری محل اتصال سیم به پریز، کلید قطع و وصل نصب شود.
- از بکارگیری پریز سه راهی و سیم رابط خودداری کنید. از اتصال همزمان چند وسیله برقی به یک پریز پرهیز نمایید. در غیر این صورت احتمال خطر آتش سوزی وجود خواهد داشت.

نکات مهم

- این وسیله با کلیه نکات و قوانین ایمنی مربوط به وسایل برقی مطابقت دارد. در صورت نیاز به تعمیر مایکروویو، تنها از متخصص فنی خدمات پس از فروش که کاملاً توسط کارخانه سازنده آموزش دیده است کمک بگیرید.
- این وسیله فقط باید برای تهیه غذا مورد استفاده قرار گیرد.

نکات ایمنی:

☐ اطفال می بایست تنها در صورتی با دستگاه کار کنند که پیش از آن بطور کامل و صحیح آموزش دیده باشند. آنها باید قادر به راه اندازی دستگاه بطور صحیح بوده و نسبت به خطرهایی که در این دفترچه راهنما توضیح داده شده اند آگاه باشند.

بسیار مهم

☐ از مایکروویو فقط هنگامیکه صفحه چرخشی اش در جای خود قرار دارد استفاده کنید. همیشه بخاطر داشته باشید که غذا را داخل ظرف و روی صفحه چرخشی قرار دهید.

☐ اطمینان حاصل کنید که در اثر جوشیدن مایعات قرار گرفته روی صفحه چرخشی، مایع داخل اجاق مایکروویو سرریز نشود.

☐ مایکروویو می بایست زمانی روشن شود که ظرف غذا در داخل آن و بر روی قسمت پخت قرار گرفته باشد. چنانچه مایکروویو را خالی از غذا روشن کنید، دستگاه آسیب می بیند. البته یک استثنا: برای این مسأله وجود دارد که آن زمان آزمایش کردن ظروف به مدت کوتاه است. (به توضیحاتی که در باره ظروف مناسب داده شده است رجوع کنید.)

☐ سطوحی از دستگاه که برای گرم کردن و پختن به کار می رود طی کارکردن داغ خواهند شد. بنابراین کودکان را دور از دستگاه نگه دارید. خطر سوختگی وجود دارد.

☐ سیمهای رابط و یا برق نباید بین درب مایکروویو قرار گیرند زیرا این امر منجر به آسیب دیدگی سیستم عایق بندی دستگاه می شود. در غیر این صورت احتمال بروز اتصالی و یا خطر مرگ ناشی از برق گرفتگی وجود دارد.

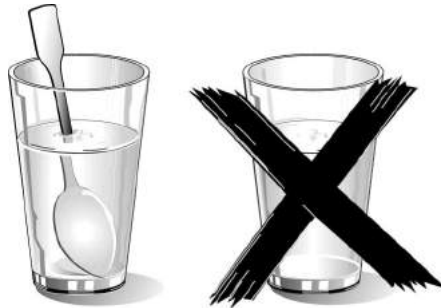
☐ چنانچه درب دستگاه و یا نوار لاستیکی دور درب دستگاه آسیب دیده باشد، تا زمانی که عیب توسط افراد متخصص خدمات پس از فروش برطرف گردد از دستگاه استفاده نکنید. در غیر اینصورت انرژی دستگاه به هدر خواهد رفت.

- ❑ از قرار دادن دستگاه در برابر حرارت مستقیم و یا در محیط مرطوب خودداری کنید.
- ❑ روکش دستگاه را باز نکنید چرا که دستگاه با ولتاژ بالایی کار می کند.
- ❑ در صورت بروز هر نوع عیب در دستگاه، دو شاخه را از پریز برق بیرون بکشید و با دفتر خدمات پس از فروش تماس بگیرید.
- ❑ تعویض لامپ داخل محفظه پخت دستگاه باید توسط متخصص مربوطه انجام شود.

⚠ بسیار مهم

❑ خطر سوختگی:

برای جوش آوردن مایعات، همیشه یک قاشق چایخوری در ظرف محتوی مایع قرار دهید تا از هرگونه تأخیر در عمل جوشیدن جلوگیری نمایید. چنانچه عمل جوشیدن مایع به تأخیر افتد، مایع بدون ایجاد حبابهای بخار عادی، به درجه جوش می رسد. در این حالت کوچکترین لرزشی می تواند باعث شود که آب داغ سرریز شده یا به اطراف پاشیده شود.



❑ غذای کودک:

همیشه غذای کودک را درون یک ظرف شیشه ای و یا بطری بدون درپوش گرم کنید.

غذای کودک را تکان دهید یا به هم بزنید تا گرما به طور یکنواخت در سرتاسر غذا پخش گردد. قبل از آن که غذا را به کودک بدهید حتماً دمای آن را بررسی کنید. همیشه خطر سوختگی وجود دارد.

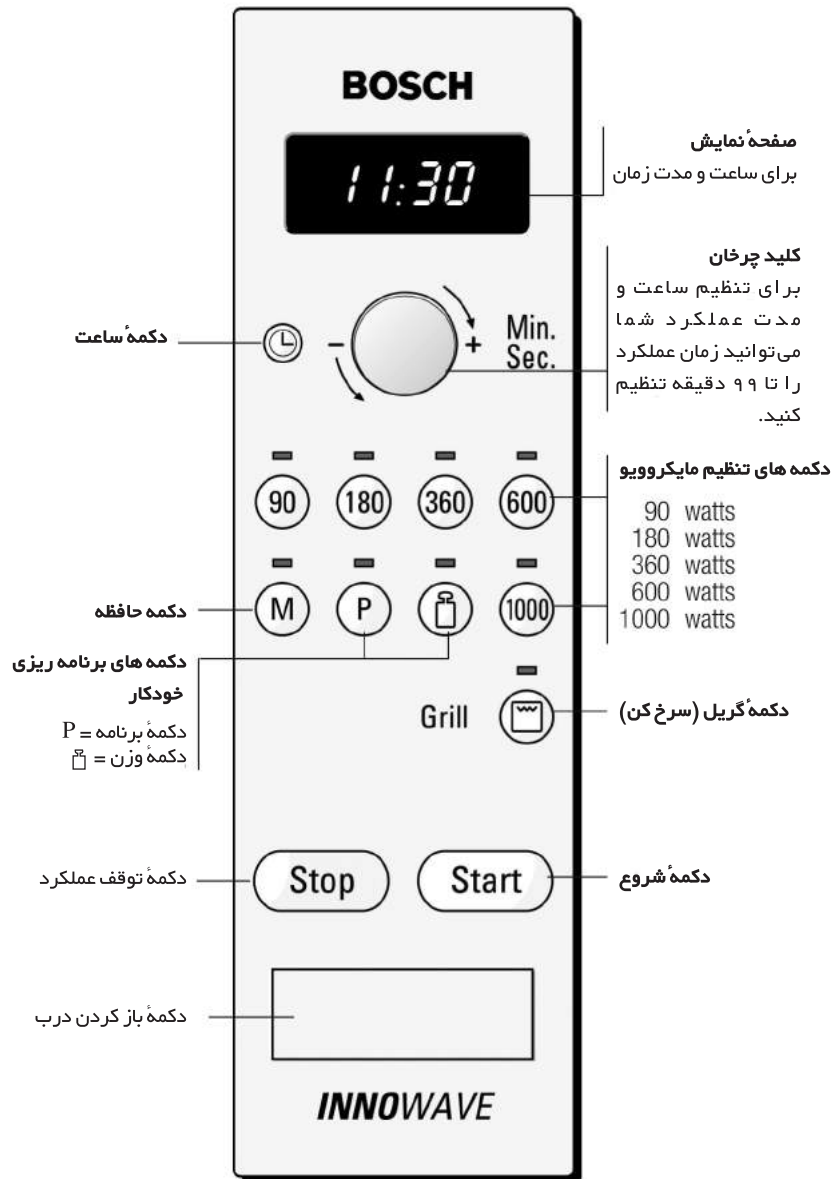
از گرم کردن غذا و یا نوشیدنی در ظرفهایی که درب آنها بسیار محکم بسته شده اند خودداری نمایید. چرا که خطر ترکیدن ظرف وجود دارد.

از گرم کردن زیاد نوشیدنی های حاوی الکل خودداری کنید. در غیر اینصورت خطر انفجار وجود خواهد داشت.

نکات ایمنی برای عملکرد مایکروویو:

- ❑ از گرم کردن غذاها در ظروف گرم نگهدارنده خودداری کنید. چرا که خطر آتش‌سوزی وجود دارد. در حین گرم کردن غذاهای قرار گرفته در ظروف پلاستیکی، کاغذی و یا ظروف حاوی مواد قابل اشتعال باید بر روند اوضاع نظارت داشت. ظروفی که هوا نمی‌تواند به درون آنها نفوذ پیدا کند، زمانی که گرم می‌شوند ممکن است بترکند.
- ❑ هرگز تخم مرغ را با پوست نپزید و همچنین تخم مرغهای آب‌پز را حرارت ندهید زیرا ممکن است ترک خورده و یا بترکند. این امر در مورد صدف و مواد غذایی دارای پوست سخت نیز مصداق دارد. همیشه پیش از سرخ کردن و یا آب‌پز کردن تخم مرغ، پوست آن را بکنید.
- ❑ همیشه پوست مواد غذایی دارای پوسته و یا قشر محکم و سفت را بکنید. مثل سیب، گوجه فرنگی، سیب زمینی و سوسیس تا مانع ترکیدن آنها شوید.
- ❑ هنگام خشک کردن گیاهان، میوه جات، نان و یا قارچ، می‌بایست دستگاه را با دقت چک کنید چرا که خشک کردن بیش از اندازه ممکن است باعث آتش‌سوزی شود.
- ❑ از حرارت دادن روغن داخل مایکروویو پرهیز نمایید، زیرا موجب آتش‌سوزی می‌شود.
- ❑ فقط از ظروف مناسب برای مایکروویو استفاده کنید.
- ❑ ظروف مایکروویو چینی و یا سرامیکی دارای سوراخ‌هایی در قسمت دستگیره و یا در پوش هستند این سوراخها باعث پوشش دادن حفره‌های تحتانی می‌شوند. چنانچه مایعی به درون این حفره‌ها نفوذ کند ممکن است موجب ترک خوردن ظرف شود.
- ❑ همیشه برای تنظیم زمان پخت و تنظیم خود دستگاه مطابق دستور العملهای ذکر شده در دفترچه راهنما مایکروویو عمل نمایید. اگر برای گرم کردن غذایی، دمایی بیشتر از حد مناسب انتخاب شود و یا زمان گرم کردن بسیار طولانی باشد ممکن است منجر به سوختن غذا و یا خراب شدن دستگاه گردد.
- ❑ مواد غذایی که درون دستگاه گرم می‌شوند باعث تولید حرارت کمتر در نتیجه ظرف مورد استفاده ممکن است داغ شود. برای خارج کردن ظرف از درون دستگاه همیشه از دستکش استفاده نمایید.

صفحه کلید:



دکمه های فشاری تنظیم

انواع گرم کردن غذا

مایکروویو:

تنظیمات مایکروویو:

۱۰۰۰ وات	برای گرم کردن مایعات
۶۰۰ وات	برای گرم کردن و پختن غذا
۳۶۰ وات	برای پخت گوشت و گرم کردن غذاهای سبک
۱۸۰ وات	برای یخ زدایی و پخت ادامه دار
۹۰ وات	برای یخ زدایی و پخت غذاهای سبک

این دکمه ها را می توان به داخل فشار داد و به سادگی با فشار دادن مجدد، به وضعیت قبلی خود بازگرداند. این دکمه ها به دو سمت چپ و راست قابل چرخیدن می باشد.

امواج مایکروویو پس از تماس با غذا تبدیل به گرما می شوند. امواج مایکروویو برای یخ زدایی سریع، گرم کردن، ذوب کردن و پختن غذا ایده آل می باشد.

گریل (سرخ کردن):

تمام سطح زیرین المنت گرم کننده گریل داغ می شود. شما می توانید استیک، سوسیس، ماهی و یا نان تست را از این طریق برشته کنید.

پخت ترکیبی مایکروویو و گریل:

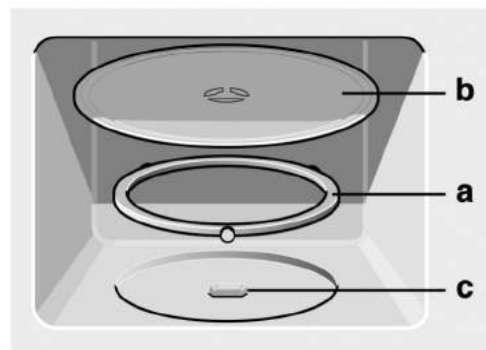
این برنامه شامل عملکرد ترکیبی و همزمان گریل و مایکروویو با یکدیگر است. غذای شما ترد و قهوه ای رنگ خواهد شد اما بسیار سریعتر پخته شده و انرژی کمتری مصرف می کند.

لوازم جانبی:

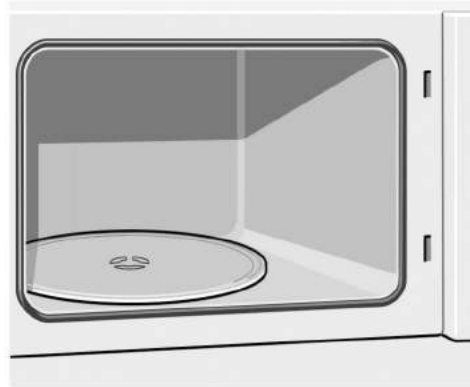
صفحه چرخشی:

برای قرار دادن صفحه چرخشی اقدامات زیر را انجام دهید:
۱. حلقه چرخشی (a) را بر روی مرکز قسمت پخت غذا قرار دهید.

۲. صفحه چرخشی (b) را روی برجستگی قسمت (c) واقع در مرکز قسمت پخت غذا قرار دهید.



دستگاه را فقط در حالتی استفاده کنید که صفحه چرخشی آن دقیقاً در سر جای خود قرار گرفته باشد. صفحه چرخشی در حین هر یک از انواع عملکرد گرم کردن در حال چرخیدن است که می تواند هم در جهت و هم در خلاف جهت عقربه های ساعت بچرخد.



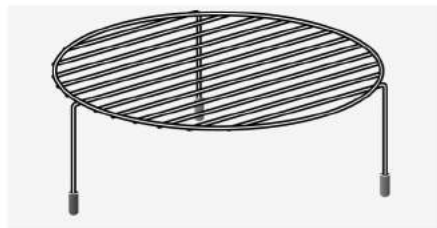
تابه

در هنگام سرخ کردن مواد غذایی بر روی توری گریل می توان از این تابه برای جمع آوری چکه های روغن غذا استفاده کرد. همچنین این تابه در حالت پخت ترکیبی نیز کاربرد دارد.



توری گریل

به منظور گریل (سرخ کردن) غذاهایی مانند استیک، سوسیس، نان تست بهتر است از توری پایه دار استفاده کنید. این توری برای غذاهایی که درون ظروف شیشه ای مسطح می باشند نیز استفاده می شود. توری گریل را روی صفحه چرخشی یا داخل تابه قرار دهید.



نکته

این مایکروویو به فن خنک کننده مجهز است. ممکن است حتی پس از خاموش کردن دستگاه نیز فن به کار خود ادامه دهد.

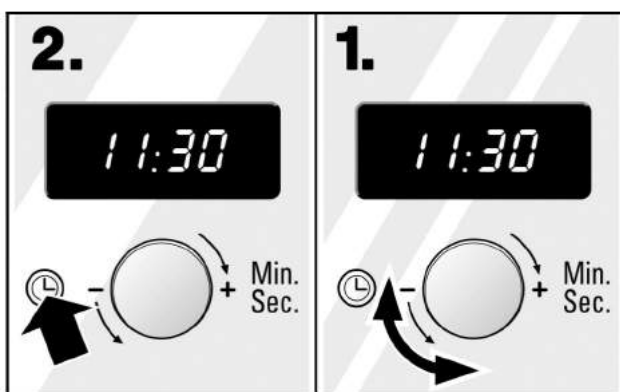


ممکن است در نقاطی مانند دستگیره درب، دیواره های داخلی و کف دستگاه مقداری بخار آب ایجاد شود که این امر طبیعی بوده و عیب محسوب نمی شود. لطفاً پس از پخت غذا بخار ایجاد شده را با دستمال پاک کنید.

قبل از استفاده برای اولین بار

در صورت اتصال دو شاخه دستگاه به پریز برق و یا در صورت قطع و وصل جریان برق، صفحه نمایشگر ۳ عدد صفر را نمایش خواهد داد. پس از مدت کوتاهی عدد 12:00 روی صفحه نمایش ظاهر می شود. زمان را تنظیم کنید.

تنظیم ساعت



۱. با استفاده از دکمه چرخان ساعت را ۲. دکمه ساعت (⌚) را فشار دهید. تنظیم کنید.

دکمه ساعت (⌚) را فشار داده و سپس دکمه stop را فشار دهید. ساعت از روی صفحه نمایشگر ناپدید می شود.

دکمه ساعت (⌚) را فشار دهید و مطابق موارد ۱ و ۲ ساعت را تنظیم کنید.

دکمه ساعت (⌚) را فشار دهید و مطابق موارد ۱ و ۲ ساعت را تنظیم کنید.

□ چنانچه بطور ناگهانی یک مشخصه زمانی روی صفحه نمایشگر ظاهر گردید به معنای آن است که کلید چرخان بطور تصادفی چرخیده است. دکمه stop را فشار دهید تا ساعت مجدداً روی صفحه نمایش نمایان شود.

ناپدید کردن زمان

نمایش زمان

تغییر زمان برای فصل

تابستان به زمستان

توجه

گرم کردن داخل فر مایکروویو:

پیش از استفاده برای نخستین بار دستگاه را در حالیکه درب آن بسته است بدون غذا و یا ظرف حاوی غذا به مدت ۱۰ دقیقه گرم کنید تا بوی اجاق از بین برود.

۱. دکمه Grill را فشار دهید.

۲. با استفاده از کلید چرخان، زمان را روی ۱۰ دقیقه تنظیم کنید.

۳. دکمه Start را فشار دهید. بهتر است به منظور دفع بوی اولیه دستگاه سیستم تهویه آشپزخانه را روشن کنید.

مایکروویو:

شما می توانید دستگاه مایکروویو را طوری تنظیم کنید که فقط یک عملکرد خاص را انجام دهد، برای مثال فقط عملکرد مایکروویو و یا طوری تنظیم کنید که عملکرد ترکیبی به همراه گریل (سرخ کردن) را انجام دهد.

چرا از عملکرد اصلی آن استفاده نکنیم؟ شما می توانید به عنوان مثال یک فنجان آب را گرم کنید.

از یک فنجان بزرگ فاقد لبه های طلایی یا نقره ای استفاده کنید و یک قاشق چایخوری در آن قرار دهید. لیوان آب را بر روی صفحه چرخشی قرار دهید.

۱. دکمه قدرت ۱۰۰۰ وات مایکروویو را فشار دهید.

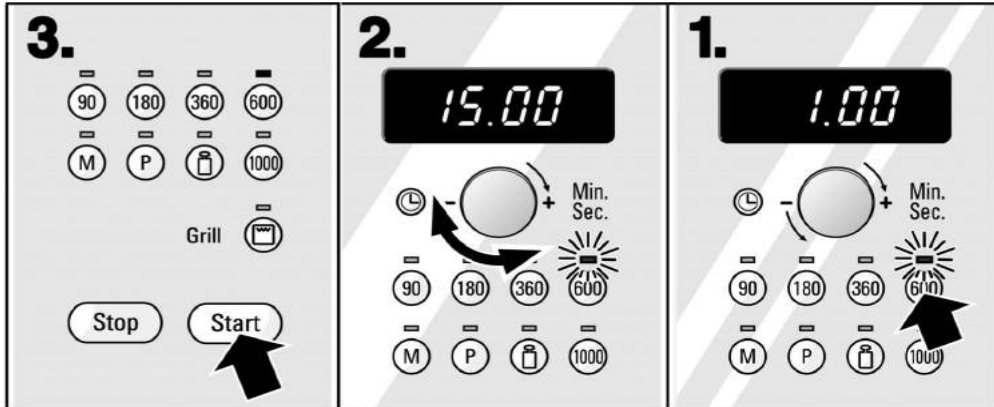
۲. با استفاده از دکمه گردان زمان را روی ۱ دقیقه تنظیم کنید.

۳. دکمه Start را فشار دهید.

بعد از یک دقیقه سیگنال صوتی به گوش می رسد که نشانگر داغ شدن آب است.

نکات ایمنی مندرج در روی دفترچه راهنما را مطالعه نمایید. این نکات بسیار مهم هستند.

روش تنظیم



۱. دکمه مورد نظر برای انتخاب قدرت مایکروویو را فشار دهید. نشانگر نورانی بالای دکمه به صورت چشمک زدن می درخشد.
۲. با استفاده از کلید چرخان زمان مورد نظر را انتخاب نمایید.
۳. دکمه Start را فشار دهید.

نشانگر نورانی بالای دکمه های تنظیم مایکروویو روشن می شود.
زمان به صورت شمارش معکوس روی نمایشگر نشان داده می شود.

هنگامی که زمان انتخابی به پایان می رسد.

یک سیگنال صوتی به صدا در می آید.
عدد 0 روی نمایشگر ظاهر می شود.
چنانچه درب فر باز شود و یا دکمه Start فشار داده شود. ساعت روی نمایشگر ظاهر می گردد.

تصحیح

در صورت انتخاب یک قدرت مایکروویو، در هر مقطعی از عملکرد امکان تغییر مدت زمان برای شما مهیا می باشد.
چنانچه چندین تنظیم قدرت مایکروویو و زمان عملکرد انتخاب شود، امکان تغییر مدت زمان فقط قبل از شروع به کار دستگاه میسر خواهد بود.

توقف (Pause)

دکمه Stop را یکبار فشار داده یا درب اجاق را باز کنید.
دکمه Start را پس از بستن درب فشار دهید.

حذف

دکمه Stop را ۲ بار فشار داده یا درب دستگاه را باز کنید و سپس دکمه Stop را فشار دهید.

نکات:

شما می توانید زمان عملکرد را تا ۹۹ دقیقه تنظیم نمایید:

- ۱ دقیقه افزایش زمان در واحد ۱ ثانیه ای
- ۵ دقیقه افزایش زمان در واحد ۱۰ ثانیه ای
- ۳۰ دقیقه افزایش زمان در واحد ۱ دقیقه ای
- ۹۹ دقیقه افزایش زمان در واحد ۵ دقیقه ای

مهم

- قدرت ۱۰۰۰ وات حداکثر به مدت ۳۰ دقیقه قابل استفاده است. ولی سایر تنظیمات قدرت تا ۹۹ دقیقه نیز قابل استفاده هستند.
- امکان تنظیم قدرت مایکروویو در ابتدا و سپس تنظیم زمان و یا برعکس برای شما وجود دارد.

انتخاب چندین قدرت مایکروویو یکی پس از دیگری

- مطابق موارد شماره ۱ و ۲ ذکر شده عمل نمایید. سپس اولین تنظیم قدرت مایکروویو و زمان را انجام دهید. امکان تنظیم و انتخاب ۳ قدرت مایکروویو یکی پس از دیگری وجود دارد.
پس از انجام تنظیم دکمه Start را فشار دهید.
- همچنین می توانید از یک قدرت مایکروویو ۲ بار در تنظیم انتخابی خود استفاده کنید.
برای مثال ۶۰۰ وات - ۳۶۰ وات - ۶۰۰ وات
قدرت ۱۰۰۰ وات فقط یکبار قابل تنظیم می باشد.

یخ زدایی، گرم کردن و پخت غذا با دستگاه مایکروویو:

ظروف مخصوص مایکروویو:

شما می‌بایست از ظروف مقاوم در برابر حرارت که از جنس شیشه، شیشه و سرامیک، چینی، سرامیک یا پلاستیک مقاوم در برابر حرارت استفاده نمایید. این مواد امواج مایکروویو را بازتاب نمی‌دهند.

از ظروف فلزی یا دارای قسمتهای فلزی در مایکروویو استفاده نکنید. چون امواج مایکروویو از فلز نمی‌گذرند، از این رو مواد غذایی قرار گرفته داخل ظروف آهنی در دستگاه مایکروویو گرم نخواهند شد.

اطمینان حاصل نمایید بین مواد فلزی مانند قاشق و دیوارهٔ محفظهٔ دستگاه و درب آن حداقل ۲ سانتی متر فاصله وجود داشته باشد چرا که شیشه درب دستگاه ممکن است در اثر جرقه، صدمه ببیند.

از بشقابهای غذاخوری می‌توانید برای پخت غذا در مایکروویو استفاده نمایید. این امر موجب می‌گردد که در استفاده از ظروف دیگر جهت انتقال غذا صرفه جویی شود و ظروف شستنی شما نیز کاهش یابد.

شما در صورتی می‌توانید از ظرفهای دارای لبه طلایی و نقره ای استفاده کنید که کارخانه سازنده آنها، استفاده از این ظروف را در مایکروویو توصیه کرده باشد. همیشه ظروف را مستقیماً روی صفحهٔ چرخشی قرار دهید.

آزمایش ظرف:

چنانچه مطمئن نیستید که ظرف مورد نظر شما جهت استفاده در مایکروویو مناسب است یا خیر؟ آزمایش زیر را انجام دهید:

ظرف خالی را داخل دستگاه با بالاترین قدرت به مدت ۳۰ ثانیه تا ۱ دقیقه قرار دهید. دما را در طول این مدت کنترل کنید. ظرف می‌بایستی سرد باشد. چنانچه ظرف داغ شده باشد و یا تولید جرقه کند، جهت استفاده در مایکروویو مناسب نمی‌باشد.

توجه مهم! فقط زمانی مایکروویو را روشن کنید که مواد غذا داخل دستگاه وجود داشته باشد مگر اینکه قصد داشته باشید که امتحان ظرف مناسب را انجام دهید.

نکاتی در باره جداول

جداولی که در زیر مشاهده می کنید شما را با تنظیمات عملکردهای مختلف دستگاه آشنا می کند.

زمانهای مشخص شده در این جداول پیشنهادی بوده و ممکن است بنا بر نوع ظرف مورد استفاده، کیفیت، درجه حرارت و یا استحکام غذا تفاوت داشته باشد.

حدود زمانی اغلب در این جداول ذکر شده که بهتر است در ابتدا از کوتاهترین زمان استفاده کنید و در صورت نیاز زمان را طولانی تر نمایید.

ممکن است مقادیر عددی با آنچه در جداول توضیح داده شده اند فرق داشته باشید. در این صورت از زمان تخمینی و فرضی استفاده کنید:

برای مثال در صورتی که دو برابر مواد غذایی پیشنهادی را استفاده می کنید زمان را نیز تقریباً دو برابر کنید.

اگر ۱/۲ مواد غذایی پیشنهادی را استفاده می کنید زمان را نیز نصف کنید.

همیشه ظروف مورد استفاده را حتماً روی صفحه چرخشی قرار دهید.

یخ زدایی

❑ غذای منجمد را داخل یک ظرف در باز بر روی صفحه چرخشی بگذارید.

❑ طی عملکرد یخ زدایی، غذا را یک یا دو بار هم بزنید یا برگردانید. غذاهایی که در قطعات بزرگتر منجمد شده اند باید چند بار برگردانده شوند.

❑ بهتر است غذای منجمد را به مدت ۱۰ الی ۲۰ دقیقه در محیط اتاق و خارج از فریزر قرار داده تا دمای آن کمی تثبیت گردد.

غذاهایی مانند گوشت مرغ و ماهیان و دل و جگر به آسانی یخ زدایی می شوند اما

غذاهایی مثل گوشت قرمز می توانند در همان حالت نیمه منجمد نیز طبخ شوند.

❑ قسمتهای ظریف مانند بال ها و یا ران مرغ و یا لایه خارجی گوشت را می توان با

قطعه کوچکی از کاغذ آلومینیومی پوشاند. توجه داشته باشد که کاغذ آلومینیومی

به هیچ عنوان با دیواره های میکروویو تماس پیدا نکند.

می توانید در وسط عملکرد یخ زدایی پوشش کاغذ آلومینیومی را بردارید.

نکات	تنظیم مایکروویو بر اساس وات زمان در دقیقه	مقدار
اجزای ظریف را با کاغذ آلومینیومی بپوشانید.	۱۸۰ وات، ۱۵ دقیقه + ۹۰ وات، ۱۵ الی ۲۵ دقیقه	۸۰۰ گرم
	۱۸۰ وات، ۲۰ دقیقه + ۹۰ وات، ۲۰ الی ۳۰ دقیقه	۱۰۰۰ گرم
	۱۸۰ وات، ۳۰ دقیقه + ۹۰ وات، ۲۵ الی ۳۵ دقیقه	۱۵۰۰ گرم

نکات	تنظیم مایکروویو بر اساس وات زمان در دقیقه	مقدار	
گوشت گاو و یا گوساله تکه شده	۱۸۰ وات، ۵ دقیقه + ۹۰ وات، ۴ الی ۶ دقیقه	۲۰۰ گرم	
	۱۸۰ وات، ۱۰ دقیقه + ۹۰ وات، ۵ الی ۱۰ دقیقه	۵۰۰ گرم	
	۱۸۰ وات، ۱۰ دقیقه + ۹۰ وات، ۵ الی ۱۵ دقیقه	۸۰۰ گرم	
گوشت مخلوط قیمه شده	۹۰ وات، ۱۵ دقیقه	۲۰۰ گرم	
	۱۸۰ وات، ۸ دقیقه + ۹۰ وات، ۱۰ الی ۱۵ دقیقه	۵۰۰ گرم	
	۱۸۰ وات، ۱۰ دقیقه + ۹۰ وات، ۱۰ الی ۲۰ دقیقه	۸۰۰ گرم	
گوشت مرغ و ماهیان	۱۸۰ وات، ۸ دقیقه + ۹۰ وات، ۱۰ الی ۱۵ دقیقه	۶۰۰ گرم	
	۱۸۰ وات، ۱۵ دقیقه + ۹۰ وات، ۲۰ الی ۲۵ دقیقه	۱۲۰۰ گرم	
ماهی، فیله ماهی، استیک ماهی یا قطعات ماهی	۱۸۰ وات، ۵ دقیقه + ۹۰ وات، ۱۰ الی ۱۵ دقیقه	۴۰۰ گرم	
	۱۸۰ وات، ۳ دقیقه + ۹۰ وات، ۱۰ الی ۱۵ دقیقه	۳۰۰ گرم	
ماهی کامل	۱۸۰ وات، ۸ دقیقه + ۹۰ وات، ۲۰ الی ۳۰ دقیقه	۶۰۰ گرم	
	۱۸۰ وات، ۱۰ الی ۱۵ دقیقه	۳۰۰ گرم	
سبزیجات، بطور مثال نخود			
میوه جات، بطور مثال تمشک	۱۸۰ وات، ۷ الی ۱۰ دقیقه	۳۰۰ گرم	
	۱۸۰ وات، ۸ دقیقه + ۹۰ وات، ۵ الی ۱۰ دقیقه	۵۰۰ گرم	
کره	۱۸۰ وات، ۲ دقیقه + ۹۰ وات، ۲ الی ۳ دقیقه	۱۲۵ گرم	
	۱۸۰ وات، ۲ دقیقه + ۹۰ وات، ۳ الی ۴ دقیقه	۲۵۰ گرم	
قرص نان کامل	۱۸۰ وات، ۸ دقیقه + ۹۰ وات، ۵ الی ۱۰ دقیقه	۵۰۰ گرم	
	۱۸۰ وات، ۱۲ دقیقه + ۹۰ وات، ۱۰ الی ۲۰ دقیقه	۱۰۰۰ گرم	
کیک خشک و یا کیک گرم دار	۹۰ وات، ۱۰ الی ۱۵ دقیقه	۵۰۰ گرم	
	۱۸۰ وات، ۵ دقیقه + ۹۰ وات، ۱۰ الی ۱۵ دقیقه	۷۵۰ گرم	
کیک های میوه ای از قبیل کیک های میوه دار	۱۸۰ وات، ۵ دقیقه + ۹۰ وات، ۱۵ الی ۲۰ دقیقه	۵۰۰ گرم	
	۱۸۰ وات، ۷ دقیقه + ۹۰ وات، ۱۵ الی ۲۰ دقیقه	۷۵۰ گرم	

❑ غذاهای آماده را از پاکت خود خارج کنید. در صورت قراردادن آنها در ظروف

مایکروویو، راحت تر و سریعتر گرم خواهند شد. بخشهای مختلف غذا ممکن است در دماهای متفاوتی گرم شوند.

❑ غذاهایی که دارای سطح صاف می باشند سریعتر از غذاهای روی هم انباشته

شده گرم می شوند. بنابراین بهتر است غذا را طوری پخش کنید که بصورت

مسطح داخل ظرف قرار گیرد.

پیخ زدایی ، گرم کردن و یا پخت غذاهای منجمد

□ همیشه روی سطح غذا را بپوشانید. در صورتیکه درپوش مناسبی برای ظرف ندارید از یک بشقاب و یا فویل مخصوص میکروویو استفاده کنید. در حین گرم شدن غذا، ۲ یا ۳ بار آن را هم بزنید و زیرورو کنید. پس از این که غذا را یکبار گرم کردید آن را به مدت ۲ الی ۵ دقیقه کنار بگذارید تا دمای آن ثابت شود. دستگاه میکروویو باعث حفظ مزه غذا می شود ولی در صورت لزوم می توانید به راحتی نمک و ادویه جات را اضافه نمایید.

مقدار	تنظیم میکروویو بر اساس وات زمان در دقیقه	نکات
۳۰۰ گرم	۶۰۰ وات، ۸ الی ۱۱ دقیقه	منو، غذای روکش دار، غذای آماده در ۲ یا ۳ بخش
۴۰۰ گرم	۶۰۰ وات، ۸ الی ۱۰ دقیقه	سوپ ها
۵۰۰ گرم	۶۰۰ وات، ۱۰ الی ۱۳ دقیقه	خورش ها
۵۰۰ گرم	۶۰۰ وات، ۱۲ الی ۱۷ دقیقه	گوشت همراه با سس
۴۰۰ گرم	۶۰۰ وات، ۱۰ الی ۱۵ دقیقه	ماهی (بطور مثال فیله ماهی)
۴۵۰ گرم	۶۰۰ وات، ۱۰ الی ۱۵ دقیقه	پختنی ها مثل لازانیا
۲۵۰ گرم	۶۰۰ وات، ۱۳ الی ۵ دقیقه	غذاهای جانبی
۵۰۰ گرم	۶۰۰ وات، ۸ الی ۱۰ دقیقه	برنج و ماکارونی
۳۰۰ گرم	۶۰۰ وات، ۸ الی ۱۰ دقیقه	سبزیجات مثل نخود، کلم بروکلی یا هویج
۶۰۰ گرم	۶۰۰ وات، ۱۴ الی ۱۷ دقیقه	
۴۵۰ گرم	۶۰۰ وات، ۱۱ الی ۱۶ دقیقه	پوره اسفناج
		قسمتهای گوشت را حین هم زدن از یکدیگر جدا کنید. می توانید آب یا آبلیمو به آن اضافه کنید. کمی آب به آن اضافه کنید. آب باید کل ته ظرف را بپوشاند. بدون آب این غذا را بپزید.

گرم کردن غذا:

- ❑ غذاهای آماده طبخ را از بسته بندی خود خارج کنید. اگر آنها را در ظرف مایکروویو قرار دهید آسانتر و سریعتر گرم خواهند شد. ممکن است بخشهای مختلف غذا در درجه حرارتهای متفاوتی گرم شوند.
- ❑ هنگام گرم کردن مایعات همیشه یک عدد قاشق چایخوری را داخل ظرف آن قرار دهید تا از سرریز شدن مایع جلوگیری شود. زمانی که جوش آمدن مایعات به تأخیر می افتد بدون ایجاد حباب بخار معمول، مایع به جوش می آید. حتی اگر ظرف محتوی مایع کمی بلرزد این امر باعث سرریز شدن و حتی پاشیده شدن مایع به اطراف شده و احتمال بروز جراحت و سوختگی خواهد داشت.
- ❑ روی سطح غذا را همیشه بپوشانید. در صورتی که درپوش مناسب ظرف ندارید از بشقاب و یا فویل مخصوص مایکروویو استفاده کنید.
- ❑ در حین عمل گرم کردن، غذا را هم زده و برگردانید. همواره مقدار حرارت را کنترل کنید.
- ❑ پس از یکبار گرم کردن غذا، آن را به مدت ۲ الی ۵ دقیقه رها کنید تا دمای آن ثابت شود.

مقدار	تنظیم مایکروویو بر اساس وات زمان در دقیقه	نکات
منو، غذای روکش دار، غذای آماده در ۲ یا ۳ بخش	۶۰۰ وات، ۵ الی ۸ دقیقه	
نوشیدنی ها	۱۰۰ وات، $\frac{1}{4}$ یا $\frac{1}{2}$ دقیقه ۱۰۰ وات، $\frac{1}{4}$ یا $\frac{1}{2}$ دقیقه ۱۰۰ وات، ۳ الی ۴ دقیقه	یک قاشق داخل ظرف محتوی مایعات قرار دهید. نوشیدنی های الکلی دار را بیش از اندازه گرم نکنید. در طی گرم کردن آن را کنترل کنید.
غذای کودک (بطور مثال بطری کودک)	۳۶۰ وات، نیم دقیقه ۳۶۰ وات، نیم الی ۱ دقیقه ۳۶۰ وات، ۱ الی ۲ دقیقه	بدون درپوش غذا را گرم کنید. پس از گرم کردن آن را کاملاً تکان دهید. درجه حرارت را کنترل کنید.
سوپ	۶۰۰ وات، ۲ الی ۳ دقیقه ۶۰۰ وات، ۳ الی ۴ دقیقه	
گوشت آب دار یا دارای سس	۶۰۰ وات، ۸ الی ۱۱ دقیقه	برشهای گوشت را از یکدیگر جدا کنید.
خورش	۶۰۰ وات، ۶ الی ۸ دقیقه ۶۰۰ وات، ۸ الی ۱۱ دقیقه	

نکات	تنظیم مایکروویو بر اساس وات زمان در دقیقه	مقدار	
کمی مایع به آن اضافه کنید.	۶۰۰ وات، ۲ الی ۳ دقیقه ۶۰۰ وات، ۳ الی ۵ دقیقه	۱۵۰ گرم	سبزیجات ۱ پیمانه ۲ پیمانه

پخت غذا:

- غذا را همیشه در ظروف درپوش دار بپزید. غذا را باید در حین پخت هم زده و زیر و رو کنید.
- بخاطر داشته باشید که طعم غذا بر اثر حرارت مایکروویو از بین نمی رود. به راحتی می توانید نمک و ادویه جات را به میزان لازم بیفزائید.
- غذاهای خوابانده شده و مسطح سریعتر از غذاهای روی هم انباشته شده گرم می شوند بنابراین بهتر است غذاها را به صورت مسطح داخل ظرف مایکروویو قرار دهید. بهتر است تکه های غذا را روی هم انباشته نکنید.
- پس از یکبار پختن غذا، آنها را به مدت ۲ الی ۵ دقیقه کنار بگذارید تا دمای آن ثابت شود.

نکات	تنظیم مایکروویو بر اساس وات زمان در دقیقه	مقدار	
پس از این که نیمی از زمان پخت گوشت گذشت غذا را برگردانید.	۶۰۰ وات، ۲۲ الی ۲۵ دقیقه	۲ کیلوگرم	مرغ تازه درسته بدون دل و جگر
	۶۰۰ وات، ۷ الی ۱۲ دقیقه	۴۰۰ گرم	فیله ماهی تازه
سبزیجات را به قطعات مساوی تکه تکه کنید.	۶۰۰ وات، ۶ الی ۱۰ دقیقه	۲۵۰ گرم	سبزیجات تازه
معادل ۱۰۰ گرم سبزی ۱ یا ۲ قاشق غذاخوری آب به آن اضافه کنید.	۶۰۰ وات، ۱۰ الی ۱۵ دقیقه	۵۰۰ گرم	
سیب زمینی ها را به برشهای مساوی تقسیم کنید. داخل ظرف را تا عمق ۱ سانتی متری آب بریزید و هم بزنید.	۶۰۰ وات، ۸ الی ۱۰ دقیقه ۶۰۰ وات، ۱۲ الی ۱۵ دقیقه ۶۰۰ وات، ۱۵ الی ۲۲ دقیقه	۲۵۰ گرم ۵۰۰ گرم ۷۵۰ گرم	غذاهای جانبی بطور مثال سیب زمینی
میزان مایعات را ۲ برابر کنید.	۶۰۰ وات، ۴ الی ۶ دقیقه یا ۱۸۰ وات ۱۲ الی ۱۵ دقیقه ۶۰۰ وات، ۶ الی ۸ دقیقه یا ۱۸۰ وات ۱۵ الی ۱۸ دقیقه	۱۲۵ گرم ۲۵۰ گرم	برنج

نکات	تنظیم مایکروویو بر اساس وات زمان در دقیقه	مقدار	
پودینگ را کاملاً هم بزنید. ۲ یا ۳ بار در طی پخت از همزن تخم مرغ استفاده کنید.	۶۰۰ وات، ۶ الی ۸ دقیقه	۵۰ میلی لیتر	شیرینی جات مثل پودینگ
	۶۰۰ وات، ۹ الی ۱۲ دقیقه	۱۵۰ گرم	میوه جات یا کمپوت ها

نکاتی در باره عملکرد مایکروویو:

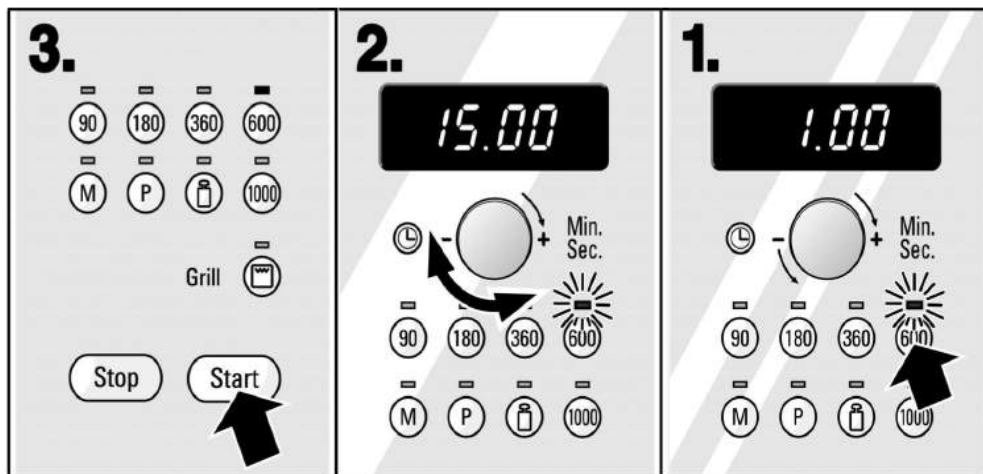
هیچ نوع تنظیم دقیق و خاصی برای مقدار مشخصی از غذا وجود ندارد.	زمان پخت را بر اساس مقیاس تخمینی زیر کم یا زیاد کنید: مقدار را ۲ برابر کنید = زمان را ۲ برابر کنید. مقدار را نصف کنید = زمان را نصف کنید.
غذا در اثر پختن کاملاً خشک شده اند.	مدت زمان پخت کمتری را انتخاب کنید و یا از قدرت کمتری استفاده نمایید. مایع بیشتری استفاده کرده و یا روی غذا را بپوشانید.
علی رغم به پایان رسیدن زمان پخت، غذا بطور کامل یخ زدایی، پخته و یا گرم نشده است.	مدت زمان پخت طولانی تری را انتخاب کنید و یا بیش از آنچه پیشنهاد شده است قدرت دستگاه را تنظیم کنید. استفاده از مقدار بیشتر غذا، مدت زمان بیشتری را نیز می طلبد. به ارتفاع و عمق غذا در ظرف نیز توجه داشته باشید که هر چه بیشتر باشد مدت زمان طولانی تری برای پخت لازم دارد.
علی رغم به پایان رسیدن زمان پخت، کناره های غذا بیشتر پخته شده اند، اما وسط غذا هنوز کاملاً نپخته است.	غذا را هر چند لحظه یکبار به هم بزنید و از درجه حرارت کمتر و مدت زمان طولانی تری استفاده کنید.

گریل (سرخ کن)

درجه گریل (سرخ کن)

امکان انتخاب عملکرد گریل در ۳ درجه برای شما مهیا است.
۳= زیاد
۲= متوسط
۱= کم
با بکبار فشار دادن دکمه Grill درجه ۳ گریل انتخاب می شود.

روش تنظیم:



۱. دکمه Grill را فشار دهید. عدد ۳ نمایانگر درجه گریل نمایش داده می شود. با فشار مجدد دکمه Grill درجه دیگر عملکرد گریل نمایان می شود.

درب دستگاه را باز کنید و با دکمه Stop را فشار دهید. مجدداً ساعت روی صفحه نمایشگر ظاهر می شود.

هنگامی که زمان تعیین شده به پایان می رسد

درجه گریل را در هر زمانی که بخواهید می توانید تغییر دهید.

تصحیح

دکمه Stop را ۲ بار فشار داده یا درب دستگاه را باز کنید و دکمه Stop را بکبار فشار دهید.

حذف

جدول گریل:

- ❑ هنگام گریل درب دستگاه را همیشه ببندید و بیش از عملکرد گریل از گرم کردن اولیه خودداری کنید.
- ❑ تمامی راهنمایی‌هایی که در این دفترچه توضیح داده شده اند حالت پیشنهادی داشته بنابر کیفیت و ماهیت غذا، متفاوت می باشند.
- ❑ گوشت را زیر آب سرد شسته و با دستمال مخصوص آشپزخانه خشک کنید. گوشت را فقط پس از گریل نمک بزنید.
- توری پایه دار مخصوص گریل را بر روی صفحه چرخشی بگذارید. یک ظرف مقاوم در برابر گرما را زیر سه پایه قرار دهید تا عصاره غذا داخل آن بریزد.
- ❑ گوشت را با انبر برگردانید. با چنگال گوشت را سوراخ سوراخ نکنید زیرا آب گوشت از بین رفته و غذا خشک می شود.
- ❑ گوشت قرمز مانند گوشت گاو بیش از گوشت گوساله قهوه ای رنگ شده و سریعتر قهوه ای می شوند. نگران این موضوع نباشید. سطح گوشت سفید یا ماهی گریل شده معمولاً قهوه ای رنگ است. اما قسمت درونی آن به اندازه لازم پخته و آبدار می شود.

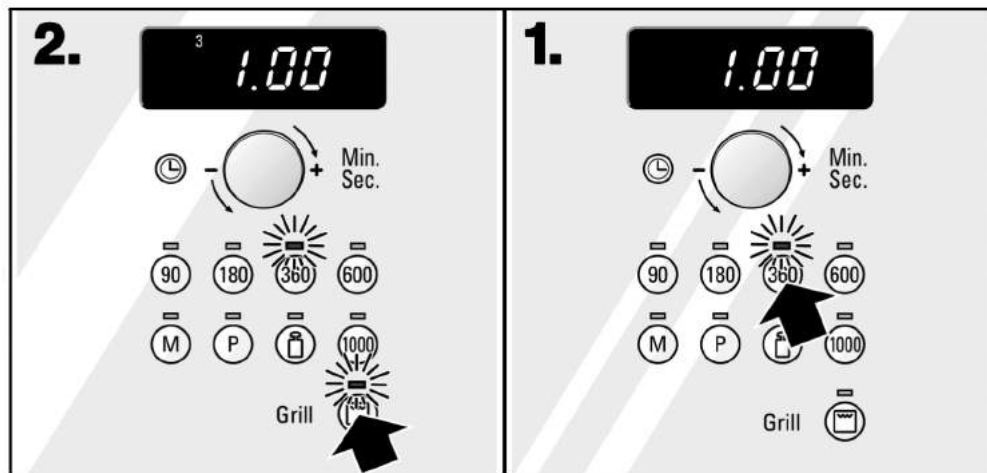
نکات	تنظیم میکروویو بر اساس وات زمان در دقیقه	درجه گریل	وزن	مقدار		
	به ضخامت ۲ الی ۳ سانتی متر	۱ رو: حدود ۱۵ دقیقه روی دیگر: حدود ۱۰ الی ۱۵ دقیقه	۳	هر کدام حدود ۲۰۰ گرم	۲ یا ۳ قطعه	استیک ها
	به ضخامت ۱ الی ۲ سانتی متر	۱ رو: حدود ۲۰ دقیقه روی دیگر: حدود ۱۵ دقیقه	۳	هر کدام حدود ۱۲۰ گرم	۳ یا ۴ قطعه	فیله گردن به ضخامت ۲ الی ۳ سانتی متر
	قبل از گریل توری سرخ کن را با روغن چرب کنید	۱ رو: حدود ۱۰ دقیقه روی دیگر: حدود ۱۰ دقیقه	۳	هر کدام حدود ۱۵۰ گرم	۴ الی ۶ تکه	سوسیس
	قبل از گریل توری سرخ کن را با روغن چرب کنید.	۱ رو: حدود ۱۰ دقیقه روی دیگر: حدود ۸ دقیقه	۳	هر کدام حدود ۱۵۰ گرم	۲ الی ۳ تکه	استیک ماهی
		۱ رو: حدود ۱۰ دقیقه روی دیگر: حدود ۱۰ الی ۱۵ دقیقه	۳	هر کدام حدود ۱۵۰ گرم	۲ الی ۳ تکه	ماهی درسته
		۱ رو: ۲ الی ۳ دقیقه روی دیگر: ۲ الی ۳ دقیقه	۳		۲ الی ۴ تکه	نان تست
		بنابر مغلطات حدود ۵ الی ۹ دقیقه	۲/۳		۲ الی ۴ تکه	پنیر کبابی

* ابتدا با استفاده از کلید چرخان زمان را تنظیم کنید. غذا را برگردانید و بعد زمان را برای طرف دیگر تنظیم کنید.

پخت ترکیبی مایکروویو و گریل:

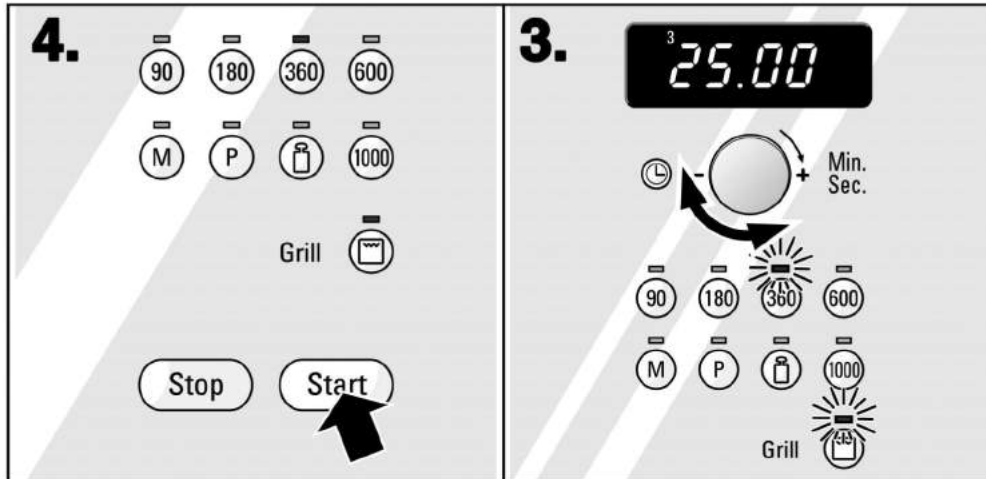
می توانید از مایکروویو و گریل بطور همزمان استفاده کنید. در این روش غذا ترد و قهوه ای رنگ می شود و در مصرف انرژی و وقت صرفه جویی می شود.

روش تنظیم



۱. دکمه قدرت مایکروویو مورد نظر را فشار دهید.

۲. با فشار دادن دکمه Grill عدد ۳ که بیانگر تنظیم گریل است روی صفحه نمایشگر ظاهر می شود. با استفاده از دکمه Grill درجه گریل مورد نظر را انتخاب کنید.



۳. با استفاده از دکمه چرخان زمان دلخواه را تنظیم کنید. ۴. دکمه Start را فشار دهید. زمان پخت به صورت معکوس روی نمایشگر نشان داده می شود.

هنگامی که زمان تعیین شده به پایان می رسد سپس سیگنال صوتی به صدا در می آید. اگر درب فر را باز کرده و دکمه Stop را فشار دهید، ساعت مجدداً نشان داده می شود.

تصحیح

می توانید هر زمان که می خواهید تنظیم گریل را تغییر دهید.

توقف

دکمه Stop را یکبار فشار داده و یا درب فر را باز کنید.

دکمه Start را دوباره پس از بستن درب فشار دهید.

حذف

دکمه Stop را دو بار فشار دهید و یا درب را باز کنید و دکمه Stop را یکبار فشار دهید.

نمی توانید از تنظیم ۹۰۰ وات یا ۶۰۰ وات مایکروویو استفاده کنید. فر در ۳۶۰ وات غذا می پزد.

عملکرد ترکیبی مایکروویو و گریل

ظرف را روی صفحه چرخشی در داخل دستگاه قرار دهید و روی آن را بیوشانید.

برای بریان کردن از یک طرف تو گود استفاده کنید. این کار باعث تمیز نگه داشتن داخل فر می شود.

برای پختن و تفت دادن از ظرف بزرگ تخت استفاده کنید چرا که در ظروف گود و باریک غذا دیرتر پخته و سطح آن بیشتر قهوه ای می شود.

همیشه حداکثر زمان پخت را انتخاب کنید، کوتاه ترین زمان پخت را برای غذا چک کنید.

- پیش از خردکردن گوشت آن را به مدت ۵ الی ۱۰ دقیقه به حالت خودباقی بگذارید. این امر باعث می شود که آب گوشت به میزان مناسب پخش شده و حین بریدن و قطعه کردن، آب آن راه نیفتد.
- شیرینی ها و گوشت های ریز لازم است تا ۵ دقیقه بعد از خاموش کردن دستگاه در داخل فر باقی بمانند.

نکات	وزن	تنظیم گریل	تنظیم مایکروویو بر اساس وات زمان در دقیقه	مقدار	
حدود ۷ سانتی متر ضخامت	۱۵ دقیقه	۳	۶۰۰ وات + ۳۶۰ وات	حدود ۷۵۰ گرم	گوشت
سینه مرغ بطرف پایین قرار گیرد پس از ۱۵ دقیقه آن را برگردانید.	۳ الی ۵ دقیقه	۳	روی دوم + ۳۶۰ وات	حدود ۱/۲ کیلوگرم	حداکثر ضخامت ۷ سانتی متر مرغ درسته
پوست به طرف پایین باشد. مرغ را پشت و رو نکنید.	۲۰ الی ۲۵ دقیقه	۳	۳۶۰ وات	حدود ۸۰۰ گرم	مرغ تکه ای
پوست به طرف پایین باشد. اردک را پشت و رو نکنید.	۲۰ الی ۲۵ دقیقه	۳	۱۸۰ وات	حدود ۸۰۰ گرم	گوشت اردک
با پنیر رنده شده بپوشانید.	۱۸ الی ۲۳ دقیقه	۱	۶۰۰ وات	حدود ۱ کیلوگرم	پاستا
ماهی قیل از پخت یخ زدایی شود.	۲۰ الی ۲۵ دقیقه	۳	۶۰۰ وات	حدود ۵۰۰ گرم	گراتن سیب زمینی (از سیب زمینی خام استفاده کنید)
	۸ الی ۱۲ دقیقه		۳۶۰ وات	حدود ۸۰۰ گرم	ماهی سرخ شده پودینگ

* ابتدا غذاها را با استفاده از مایکروویو پخته و بعد از عملکرد ترکیبی استفاده کنید.

برنامه ریزی خودکار:

مایکروویو شما دارای ۱۰ برنامه خودکار می باشد شما فقط باید شماره برنامه و وزن را وارد کنید . مابقی کار بطور خودکار انجام می شود.
در این جداول انواع غذا و وزنهای مختلف را برای هر یک از برنامه ها خواهید یافت. شما می توانید وزن مورد نظر را از میان وزنها موجود انتخاب کنید.

امکان استفاده از ۳ برنامه یخ زدایی برای آب کردن گوشت، مرغ، ماهی، نان و کیک منجمد برای شما وجود دارد.

همیشه غذاهایی استفاده کنید که در قطعات کم ضخامت و نه چندان درشت تکه تکه شده و در دمای ۱۸ - درجه سانتیگراد منجمد و نگهداری شده اند.

هر نوع بسته بندی را از روی ماده غذایی جدا کنید و بعد عمل یخ زدایی را انجام دهید. برای تنظیم برنامه مناسب، لازم است که وزن ماده غذایی را بدانید.

قطعات نازک ماده غذایی مانند بال و ران مرغ یا دم ماهی را می توان با کاغذ فویل پوشاند. این امر از پخت خیلی سریع ماده غذایی جلوگیری می کند. دقت کنید که کاغذ فویل با دیواره فر تماس نداشته باشد.

ماده غذایی را در یک ظرف تو گود مناسب مایکروویو مانند ظرف پیرکس یا چینی قرار دهید. روی غذا را نپوشانید.

لازم است بعد از عملکرد یخ زدایی به مدت ۱۰ الی ۳۰ دقیقه صبر کرد تا دمای تمام قسمتهای ماده غذایی به یک حد یکنواخت برسد.

برنامه های یخ زدایی

آماده کردن غذا

ظرف مناسب

زمان تثبیت دما

هشدار!

در هنگام یخ زدایی گوشت، مرغ یا ماهی مقداری آب تولید می شود. تحت هیچ شرایطی نباید این آب در تهیه غذا مورد استفاده قرار گیرد و یا با مواد غذایی دیگر تماس پیدا کند.

غذا	شماره برنامه	حدود وزن
گوشت مرغ رست بیف تکه های تازک گوشت گوشت چرخ کرده مرغ، مرغابی ماهی	p01	۱۰/۲ الی ۲ کیلوگرم ۱۰/۲ الی ۱/۵ کیلوگرم ۱۰/۲ الی ۱ کیلوگرم ۱۰/۷ الی ۲ کیلوگرم
ماهی درسته، فیله، استیک نان و کیک قرص کامل نان، گرد یا بلند نان برشی کیک اسفنجی، کیک میوه	p02 p03	۱ الی ۱۰ کیلوگرم ۱۰/۲ الی ۱/۵ کیلوگرم

* کیکهای گرم دار، کیک بستنی و یا کیکهای ژلاتینی را نمی توان در این مایکروویو آماده نمود.

برنامه های پخت

از ۴ برنامه پخت می توان برای پخت برنج، سیب زمینی و سبزیجات استفاده نمود.

همیشه از ظرف درب دار مناسب برای مایکروویو استفاده نمایید. برای پخت برنج ظرف باید بزرگ و بلند باشد.

ظرف مناسب

غذا را وزن کنید. این اطلاعات را برای تنظیم برنامه مناسب نیاز دارید. برنج: از برنج دمی استفاده نکنید.

آماده سازی غذا

مطابق دستورالعمل پخت، آب داخل ظرف برنج بریزید. مقدار آب معمولاً ۲ تا ۳ برابر وزن برنج می باشد.

سیب زمینی: برای سیب زمینی آب پز، سیب زمینی تازه را به قطعات کوچک ببرید. به ازای هر ۱۰۰ گرم سیب زمینی، یک قاشق غذا خوری آب و مقدار کمی نمک اضافه نمایید.

در مورد سیب زمینی تازه، دیگر لازم به اضافه کردن آب نیستید زیرا همان رطوبت ناشی از شستشوی آنها برای پخت کافی است. سیب زمینی را بطور کامل پوست بکنید.

سبزیجات تازه: سبزی تازه و شسته شده را وزن کنید. سبزیجات را در قطعات کوچک خرد کنید. به ازای هر ۱۰۰ گرم سبزی، یک قاشق غذا خوری آب اضافه نمایید.

سبزیجات منجمد: این برنامه فقط برای سبزیجات پوست کنده شده و نه آماده پخت مناسب است. ۲ تا ۴ قاشق غذا خوری آب اضافه کنید. برای پخت اسفناج افزودن آب لازم نیست.

سیگنال صوتی

مدتی پس از شروع برنامه پخت، یک سیگنال صوتی به صدا در می آید. با شنیدن آن غذا را هم بزنید.

زمان تثبیت دما

پس از پایان یافتن برنامه پخت، غذا را یک یا دو بار هم بزنید. مدت ۵ تا ۱۰ دقیقه صبر کنید تا دمای غذا تثبیت شود.

نتیجه پخت بستگی به کیفیت و ماهیت ماده غذایی دارد.

سیگنال صوتی جهت هم وزن	حدود وزن	شماره برنامه	غذا
بعد از حدود ۲ الی ۷ دقیقه	۳ تا ۱	P04	برنج - برنج دانه بلند، باسماتی،
از ۵۱۰ گرم به بالا: پس از گذشت نصف زمان پخت، غذا را هم بزنید.	۲/۱ تا ۱ کیلوگرم	P05	سیب زمینی - سیب زمینی آب پز، سیب زمینی تازه
پس از گذشت نصف زمان پخت، غذا را هم بزنید.	۲/۱ تا ۱ کیلوگرم	P06	سبزیجات تازه - گل کلم، بروکلی، نخود هویج، کلم قمری، تره فرنگی، فلفل، کدو سبز
پس از گذشت نصف زمان پخت، غذا را هم بزنید.	۱۵/۱ تا ۱ کیلوگرم	P07	سبزیجات منجمد - گل کلم، بروکلی، نخود هویج، کلم قمری، تره فرنگی، فلفل، اسفناج

برنامه های پخت ترکیبی

آماده سازی غذا

برای پخت و بریان کردن گوشت و مرغ ۳ برنامه موجود می باشد.

حتی المقدور از مواد غذایی تازه (غیر منجمد) استفاده کنید. غذاهای منجمد را ابتدا بطور کامل یخ زدایی نمایید.

غذا را وزن کنید. این اطلاعات برای انجام تنظیم برنامه لازم است.

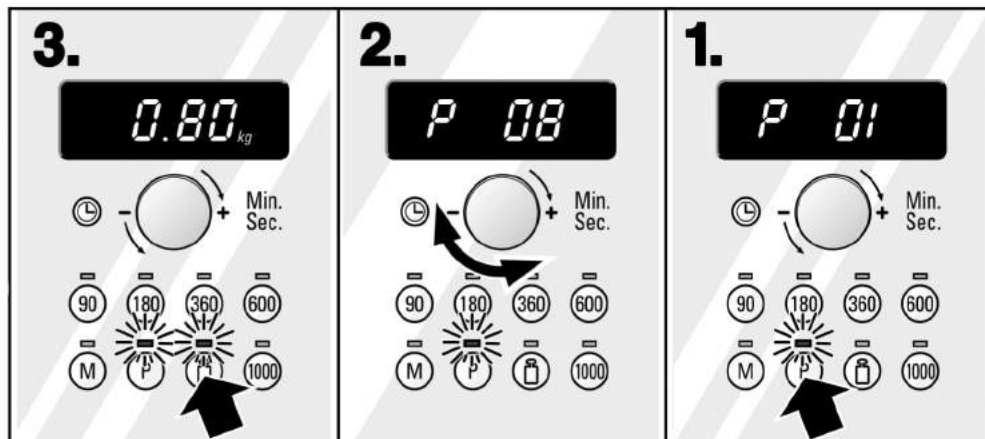
ضخامت گوشت قبل از پخت نباید از ۷ سانتی متر بیشتر باشد.

ظرف مناسب

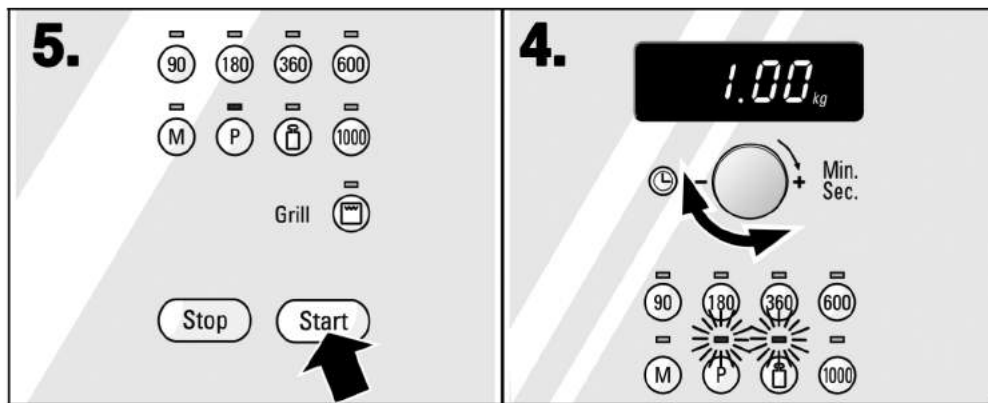
از ظرف مقاوم در برابر حرارت و مناسب برای مایکروویو استفاده کنید. برای پخت گوشت از ظروف توکود استفاده نمایید.

سیگنال صوتی جهت هم وزن	حدود وزن	شماره برنامه	غذا
	۰/۵ تا ۱/۷ کیلوگرم	P08	گوشت - چرخ کرده مخلوط، چرخ کرده گوسفند - چرخ کرده گوساله
پس از گذشت ۲/۳ زمان پخت، ماده غذایی را برگردانید.	۰/۵ تا ۲ کیلوگرم	P10	مرغ

روش تنظیم:



۱. دکمه P را فشار دهید. روی صفحه نمایشگر ظاهر می‌شود. P01
۲. با استفاده از کلید چرخان برنامه مورد نظر را تنظیم کنید.
۳. دکمه weight را فشار دهید. تنظیم اصلی برای وزن روی صفحه نمایشگر ظاهر می‌شود.



۴. با استفاده از کلید چرخان مقدار وزن مورد نظر را تنظیم نمایید. زمان برنامه بصورت شمارش معکوس روی صفحه نمایشگر نمایان می‌گردد.
۵. دکمه Start را فشار دهید.

یک سیگنال صوتی به صدا در می‌آید. دکمه Stop را فشار داده یا درب فر را باز کنید.

هنگامی که زمان تعیین شده به پایان می‌رسد

دکمه Stop را دوبار فشار دهید و سپس تنظیم مایکروویو را به تنظیم مورد نظر تغییر دهید.

تصحیح

دکمه Stop را دوبار فشار دهید.

حذف

نکته

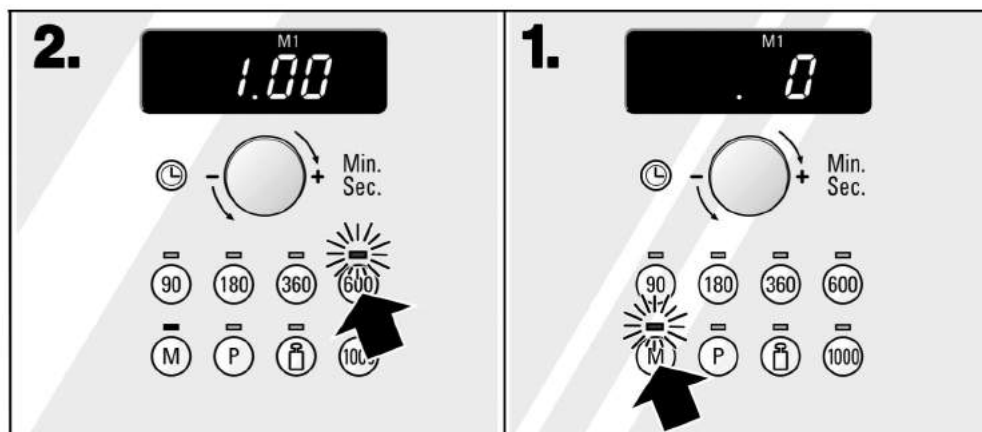
□ در بعضی از برنامه‌ها پس از گذشت مقدار معینی از زمان برنامه، یک سیگنال صوتی به صدا در می‌آید. درب مایکروویو را باز کرده و ماده غذایی را هم بزنید و یا گوشت و مرغ را زیررو کنید. سپس درب را بسته و مجدداً دکمه Start را فشار دهید.

حافظه:

شما می‌توانید برای ذخیره کردن دو برنامه که مکرر استفاده می‌کنید از حافظه دستگاه کمک بگیرید و هر زمانی آن را به کار بگیرید. فضای حافظه M1 و M2 برای استفاده موجود می‌باشد. با استفاده از دکمه M تنظیم ذخیره شده در حافظه قابل انتخاب است. (M = حافظه) برای استفاده از حافظه M1 دکمه M را یک بار و برای حافظه M2 دکمه M را ۲ بار فشار دهید.

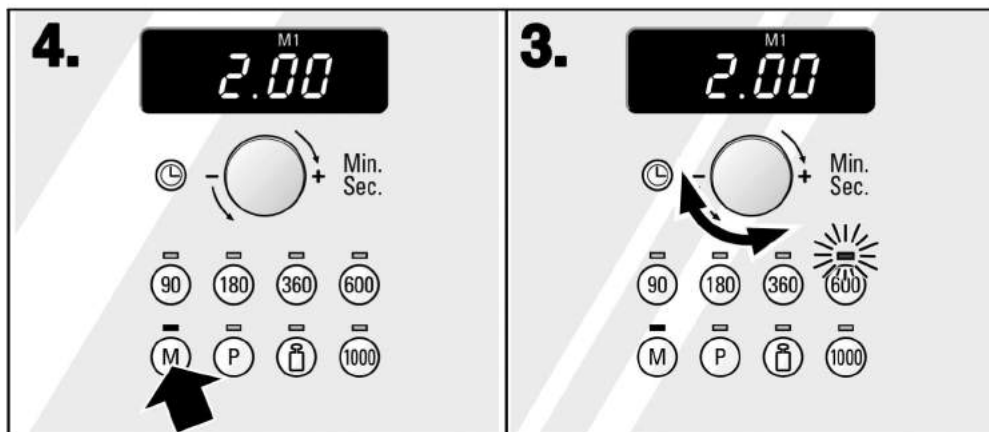
برای مثال می‌خواهید برنامه گرم کردن یک کاسه سوپ را برای مدت ۲ دقیقه با قدرت ۶۰۰ وات ذخیره کنید.

ذخیره تنظیمات:



۲. دکمه تنظیم قدرت مایکروویو ۶۰۰ وات را فشار دهید.

۱. دکمه M را فشار دهید. نشانگر نوری بالای این دکمه به صورت چشمک زدن می‌درخشد. علامت M1 روی صفحه نمایشگر ظاهر می‌شود. با فشار مجدد این دکمه امکان دسترسی به حافظه M2 فراهم می‌شود.

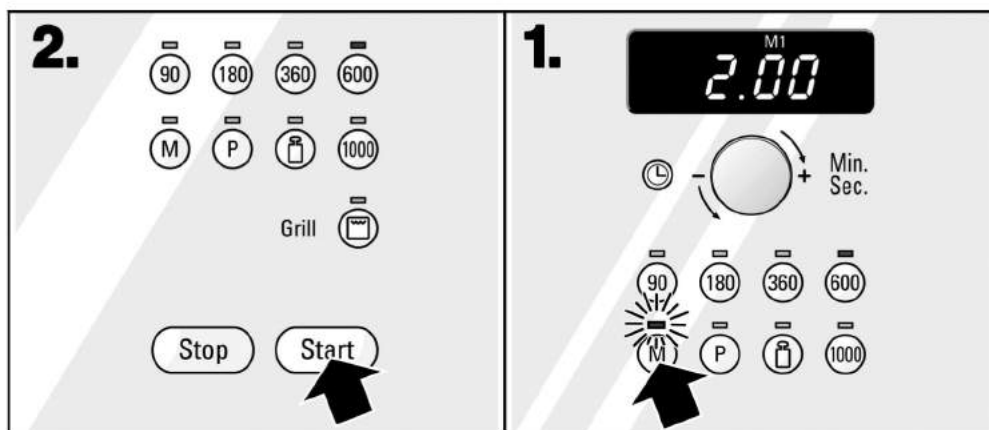


۳. با استفاده از کلید چرخان، زمان مورد نظر را تنظیم کنید. ۴. دکمه M را دوباره فشار دهید. در این حالت تنظیمات ذخیره می شوند.

- نکات:**
- شما تنها می توانید یک برنامه دستگاه را ذخیره نمایید. شما نمی توانید چندین تنظیم قدرت مایکروویو را یکی پس از دیگری ذخیره کنید.
 - شما می توانید یکی از برنامه های تنظیم مایکروویو، تنظیم گریل (سرخ کردن) یا برنامه پخت ترکیبی را ذخیره نمایید.
 - شما می توانید برنامه ذخیره شده را در هر زمان دلخواه تغییر دهید. برای ذخیره مجدد مراحل ۱ تا ۴ را اجرا کنید.

شما می توانید برنامه ذخیره شده در حافظه را در هر زمانی به کار بگیرید.

شروع به کار عملکرد حافظه



۱. دکمه M را یک یا دو بار فشار دهید. تنظیم ذخیره شده و
۲. دکمه Start را فشار دهید. برنامه ذخیره شده، شروع به کار می کند.

هنگامی که زمان تعیین شده به پایان می رسد
یک سیگنال صوتی به صدا در می آید.
علامت 0 روی صفحه نمایشگر ظاهر می شود.
اگر درب مایکروویو را باز کنید یا دکمه Start را فشار دهید، ساعت مجدداً روی صفحه نمایشگر نمایان می شود.

توقف
دکمه Stop را فشار دهید یا درب مایکروویو را باز کنید.
بعد از بستن درب مجدداً دکمه را فشار دهید.

تغییرات
تنظیمات حافظه قابل تغییر نمی باشند. چنانچه قصد داشته باشید تنظیم جدیدی در حافظه ذخیره کنید از حافظه های M1 و M2 برای تعیین تنظیمات جدید استفاده نمایید.

حذف
در صورت ذخیره تنظیمات جدید، تنظیمات قبلی پاک خواهند شد.

تغییر زمان به صدا در آمدن سیگنال صوتی

هنگامی که برنامه به پایان می رسد. سیگنال صوتی به مدت ۱ دقیقه به صدا در می آید.

شما می توانید طول مدت پخش سیگنال صوتی را از ۰ تا ۶ ثانیه به ۴ الی ۵ ثانیه تغییر دهید.

روش تنظیم:

- ابتدا دستگاه را خاموش کنید.
- دکمه Start را به مدت ۶ ثانیه فشار دهید تا یک سیگنال صوتی شنیده شود. در این حالت عدد 3 بر روی صفحه نمایشگر ظاهر می شود. در این مرحله تغییر اعمال شده است. به همین طریق می توانید طول مدت پخش سیگنال صوتی را به ۰ تا ۶ ثانیه تغییر دهید.

نگهداری و تمیز کردن

تحت هیچ شرایطی از تمیزکننده های مولد و دارای فشار بالا برای تمیز کردن مایکروویو استفاده نکنید.

دستگاه را تنها با استفاده از یک پارچه مرطوب تمیز نمایید. چنانچه دستگاه کثیف شده باشد می توانید برای از بین بردن کثیفی، چند قطره از ماده مایع شوینده به آب اضافه کنید. برای خشک کردن دستگاه از یک پارچه خشک استفاده کنید. از استفاده از لوازم شوینده زبر پرهیز کنید. چرا که باعث کدر شدن سطوح دستگاه می شود. در صورت ریختن ماده شوینده بر روی بدنه دستگاه فوراً آن را با آب تمیز نمایید.

داخل فر را زمانی که دستگاه خنک می باشد با استفاده از یک پارچه نمناک تمیز کنید. این امر موجب می شود که لکه ها و ذرات باقی مانده غذا به راحتی تمیز شوند و در هنگام استفاده مجدد ذرات باقی مانده نسوزند. برای از بین بردن لکه های مقاوم تر از مواد شوینده ملایم استفاده نمایید. داخل فر را با یک پارچه نرم کاملاً خشک کنید تا از زنگ زدگی جلوگیری شود. از بکار گیری هرگونه اسپری فر، تمیزکننده های فر که زبر هستند و یا وسایل ساینده خودداری کنید.

اسکاچ، اسفنجهای زبر و کف سابها برای تمیز کردن مایکروویو مناسب نمی باشند و باعث ایجاد خش روی سطوح دستگاه می شوند.

بوهای نامطبوع مانند بوی ماهی به راحتی از بین می رود. برای این منظور چند قطره آب لیمو را در یک لیوان آب ریخته و یک قاشق چای خوری در آن قرار دهید تا از تأخیر در جوش آمدن آن جلوگیری به عمل آید. آب را با بالاترین قدرت به مدت ۱ تا ۲ دقیقه حرارت دهید.

تمامی لوازم جانبی را فوراً پس از هر بار استفاده در آب خیس کنید. لکه های باقی مانده با استفاده از یک اسفنج یا برس به راحتی پاک می شوند. توری گریل را می توان با مواد تمیز کننده مخصوص لوازم استیل ضد زنگ تمیز نمود و یا آن را در ماشین ظرفشویی قرار دهید.

قسمت بیرون فر:

قسمت داخل فر:

لوازم جانبی:

صفحه چرخشی:

صفحه چرخشی و حلقه چرخشی را با استفاده از مایع شوینده تمیز کنید. لکه ها را با استفاده از یک پارچه مرطوب پاک کنید. اطمینان حاصل کنید که آب از طریق محرک صفحه چرخشی به درون دستگاه نفوذ نکند. حلقه محافظ نیز می بایست به طور صحیح در جای خود قرار گیرد.

رفع عیب دستگاه:

در صورت بروز عیوب کوچک قبل از تماس با مرکز خدمات پس از فروش، دستورالعملهای زیر را مطالعه نمایید.

نوع عیب	علت ممکن	راه حل
دستگاه کار نمی کند	دستگاه به پریز برق وصل نمی باشد - برق قطع است.	دو شاخه دستگاه را به پریز برق بزنید. اطمینان حاصل کنید که برق وصل است.
دستگاه روشن نمی شود	درب دستگاه به درستی بسته نشده است. دکمه Start فشار داده شده است.	مطمئن شوید که هیچ جسم خارجی یا غذا بین درب دستگاه قرار نگرفته باشد. دکمه Start را فشار دهید.
دستگاه کار نمی کند در حالی که طول مدت زمان بر روی صفحه نمایشگر ظاهر شده است.	کلید چرخان به طور تصادفی چرخیده است.	دکمه Stop را فشار دهید.
گرم شدن غذا بیشتر از حد معمول طول می کشد.	قدرت انتخاب شده خیلی کم است.	قدرت بیشتری را انتخاب کنید.
	مقدار مواد غذایی بیشتر از حد مجاز در درون دستگاه قرار گرفته است.	افزایش حجم مواد غذایی، افزایش زمان را به همراه خواهد داشت.
	مواد غذایی سردتر از حد معمول است.	غذا را در حین پخت زیور و کنید یا هم بزنید.
صفحه چرخشی در حین چرخیدن جیرجیر می کند.	پس مانده غذا یا شنی خارجی در قسمت محرک صفحه چرخشی قرار گرفته است.	حلقه چرخش و شیار زیر صفحه چرخشی را تمیز کنید.

هر نوع تعمیر باید توسط تعمیرکار مرکز خدمات پس از فروش انجام شود.
تعمیر نامناسب و اشتباه خطر مصدومیت برای کاربر را به همراه خواهد داشت.

خدمات پس از فروش:

چنانچه دستگاه مایکروویو شما نیاز به تعمیر داشته باشد، مرکز خدمات پس از فروش ما آماده یاری رسانی به شما می باشد. برای این منظور با شماره 021- 81016 تماس حاصل فرمایید.

شماره محصول و شماره

در هنگام تماس با مرکز خدمات پس از فروش همیشه شماره محصول (E-nr) و شماره تولید (FD) را اعلام نمایید. برای اطلاع از این دو شماره به برچسب مندرج در سمت راست دستگاه مراجعه نمایید و آنها را یادداشت کنید.

E-nr:	FD:
021- 81016	مرکز خدمات مشتریان:

مشخصات فنی

منبع تغذیه:	۲۳۰ ولت، ۵۰ هرتز
کل بار:	۲/۶۲ وات
تنظیم مایکروویو:	۱۰۰۰ وات
گریل:	۱۳۰۰ وات
فرکانس:	۲/۴۵ مگاهرتز

ابعاد (ارتفاع × عرض × قطر)	۳۱ × ۵۱ × ۳۹ سانتی متر
– دستگاه	
– محفظه پخت	۲۱/۵ × ۳۶ × ۳۵

وزن:	۱۳ کیلوگرم
مورد آزمون VDE:	بله
علامت CE:	بله